COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

F

Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture

Organisation mondiale de la Santé

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Courrier électronique: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Point 3 de l'ordre du jour

CX/FO 26/29/3 Add.1
Décembre 2025

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES GRAISSES ET LES HUILES

Vingt-neuvième session

Kuala Lumpur (Malaisie)

9- 13 février 2026

ACTIVITÉS D'ORGANISATIONS INTERNATIONALES INTÉRESSANT LE COMITÉ SUR LES GRAISSES ET LES HUILES

Activités du Conseil oléicole international

Introduction

Le Conseil oléicole international (COI) est la seule organisation internationale intergouvernementale dédiée aux huiles d'olive et aux olives de table. Basé à Madrid (Espagne), il a été créé en 1959 sous l'égide des Nations Unies. Le COI administre l'Accord international de 2015sur l'huile d'olive et les olives de table. Parmi ses membres actuels figurent les principaux producteurs et exportateurs internationaux d'huile d'olive et d'olives de table, qui contribuent à environ 94 % de la production mondiale d'huile d'olive, à 72 % de la production mondiale d'olives de table et à 96 % des exportations mondiales.

Actuellement, le COI compte 47 membres : l'Albanie, l'Algérie, l'Arabie saoudite, l'Argentine, l'Azerbaïdjan, la Bosnie-Herzégovine, l'Égypte, la Géorgie, l'Iran, Israël, la Jordanie, le Liban, la Libye, le Monténégro, le Maroc, l'État de Palestine, la Tunisie, la Turquie, l'Union européenne (avec ses 27 États membres : Allemagne, Autriche, Belgique, Bulgarie, Croatie, Chypre, République tchèque, Danemark, Espagne, Estonie, Finlande, France, Grèce, Hongrie, Irlande, Italie, Lettonie, Lituanie, Luxembourg, Malte, Pays-Bas, Pologne, Portugal, Roumanie, Slovaquie, Slovénie et Suède), l'Uruguay et l'Ouzbékistan.

Le COI est un acteur déterminant dans le développement durable et responsable du secteur oléicole. Il remplit diverses fonctions dans l'objectif de moderniser la production oléicole, coordonner les politiques liées au secteur oléicole et défendre sa qualité, améliorer les réglementations commerciales internationales et promouvoir l'huile d'olive et les olives de table afin d'en accroître la consommation.

En outre, le COI élabore et met à jour des normes commerciales applicables aux huiles d'olive et aux olives de table et œuvre pour l'harmonisation des législations internationales et nationales afin de prévenir les obstacles au commerce. Le COI élabore et adopte des normes commerciales applicables aux huiles d'olive, aux huiles de grignons d'olive et aux olives de table, ainsi que des méthodes d'analyse de leurs caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques. Le COI a établi les définitions et les caractéristiques analytiques de chacune des dénominations des huiles d'olive, des huiles de grignons d'olive et des olives de table commercialisées à l'échelle internationale. Celles-ci sont décrites dans les normes commerciales adoptées par les Membres du COI. Ces normes sont obligatoires dans le commerce international afin de contrôler la qualité des produits oléicoles, de protéger les droits des consommateurs et d'éviter les pratiques frauduleuses et trompeuses ainsi que l'adultération.

À cette fin, le COI organise des forums de discussion sur des questions scientifiques, sur la base des travaux d'un groupe international d'experts. Ceux-ci abordent les défis actuels et futurs du secteur, en coordonnant les études et les recherches sur les propriétés chimiques, organoleptiques et nutritionnelles de l'huile d'olive et des olives de table. Les limites des paramètres de qualité et de pureté sont fixées et/ou mises à jour sur la base de nombreuses années de recherches scientifiques menées par des experts de différents pays et après une évaluation approfondie des données obtenues. Ces limites sont proposées de manière consensuelle par des chercheurs et des chimistes impliqués dans des activités d'essais officiels. Les limites de qualité et de pureté sont révisées en permanence à la lumière des progrès scientifiques, tels que les études, les questionnaires et les essais interlaboratoires qui sont discutés par les groupes d'experts. Une méthode pertinente doit être validée scientifiquement et reposer sur des hypothèses solides et des essais multiples, et toute modification doit être soigneusement examinée afin d'éviter toute fraude.

Depuis plus de 60 ans et depuis le début de la normalisation des produits oléicoles, le COI collabore avec le Codex Alimentarius afin d'assurer l'harmonisation des normes internationales visant à améliorer la qualité et l'authenticité des produits, à faciliter le commerce international et à protéger les consommateurs.

1. Contexte

Depuis la 28e session du comité du Codex sur les graisses et les huiles (CCFO) tenue à Kuala Lumpur (Malaisie) du 19 au 23 février 2024, le COI a mené plusieurs recherches et études en vue de réviser les méthodes d'analyse actuellement en vigueur et d'en valider de nouvelles.

Les décisions adoptées par le Conseil des Membres du COI depuis la dernière session du CCFO sont les suivantes :

- DÉCISION DEC-III.1/119-VI/2024 - Méthode d'analyse pour la détermination de la teneur en cires et en esters éthyliques d'acides gras par chromatographie en phase gazeuse sur colonne capillaire, COI/T.20/Doc. nº 28/Rév. 3 Corr 1.
- DÉCISION DEC-III.2/119-VI/2024 - Révision de la méthode d'évaluation organoleptique de l'huile d'olive vierge, COI/T.20/Doc. nº 15/Rév. 11.
- DÉCISION DEC-III.3/119-VI/2024 - Révision des bases du Prix Mario Solinas à la qualité des huiles d'olive vierges extra de l'hémisphère Sud, COI/T.30-1/Doc. nº 1.
- DÉCISION DEC-III.1/120-VI/2024 - Révision de la Norme commerciale applicable aux huiles d'olive et aux huiles de grignons d'olive, COI/T.15/NC nº 3/Rév. 20.
- DÉCISION DEC III.5/120-VI/2024 - Adoption du guide révisé pour la sélection, la formation et le contrôle de la qualité des dégustateurs d'huile d'olive vierge - qualifications des dégustateurs, des chefs du jury et des formateurs, COI/T.20/Doc. nº 14/Rév. 9.
- DÉCISION DEC-III.2/120-VI/2024 - Méthode de détermination de la teneur en cires et en esters éthyliques d'acides gras par chromatographie en phase gazeuse capillaire, COI/T.20/Doc. nº 28/Rév. 4.
- DÉCISION DEC-III.3/120-VI/2024 - Méthode de détermination des diglycérides et des triglycérides, COI/T.20/Doc nº 32.
- DÉCISION DEC-III.4/120-VI/2024 - Méthode d'analyse pour la détermination des composés volatils dans les huiles d'olive vierges par SPME-GC/MS, COI/T.20/Doc nº 37.
- DÉCISION DEC-III.6/120-VI/2024 - Révision les bases du Prix Mario Solinas à la qualité des huiles d'olive vierges extra de l'hémisphère Nord, COI/T.30/Doc. nº 27.
- DÉCISION DEC-III.I/121-VI/2025 - Révision de la Norme commerciale applicable aux huiles d'olive et aux huiles de grignons d'olive COI/T.15/NC nº 3/Rév. 21.
- DÉCISION DEC-III.2/121-VI/2025 - Adoption des lignes directrices internes de contrôle de la qualité pour les laboratoires d'analyse sensorielle, COI/T.20/Doc. nº 17/Rév2.
- DÉCISION DEC-III.3/121-VI/2025 - Adoption des lignes directrices pour la dégustation hédonique des huiles d'olive vierges extra destinées aux consommateurs dans les secteurs de la restauration, de l'hôtellerie et de l'enseignement culinaire, COI/GHTH/Doc. nº 1.
- DÉCISION DEC-III.4/121-VI/2025 - Révision des bases du Prix Mario Solinas à la qualité des huiles d'olive vierges extra de l'hémisphère Nord, COI/T.30/Doc. nº 28.
- DÉCISION DEC-III.6/121-VI/2025 - Révision des règles d'octroi du parrainage institutionnel du COI aux concours nationaux à la qualité des huiles d'olive vierges extra organisés par les autorités compétentes des pays membres, COI/T.30-2 /Doc. nº 5.

2. Activités du COI en cours

2.1. Étude sur la composition des huiles présentant des paramètres hors norme

En 2008, le Conseil des Membres a décidé de créer un groupe de travail électronique restreint (GTe) chargé d'étudier la composition des huiles d'olive présentant des paramètres hors norme, dont certains ne respectaient pas les limites fixées dans la norme commerciale du COI. Ce groupe de travail, qui se réunit une fois par an, examine des cas d'huiles d'olive authentiques produites à partir de variétés autochtones, garantissant ainsi leur authenticité.

2.1.1 Questionnaire sur les stérols (totaux et individuels)

Un questionnaire sur la teneur en stérols totaux et individuels a été lancé en 2021, la priorité étant donnée à la teneur en stérols totaux. Les pays producteurs, membres et non-membres du COI, ont été invités à

soumettre des huiles et des données pertinentes.

Les conclusions du questionnaire sur les stérols totaux seront prises en compte dans la prochaine révision de la Norme commerciale du COI.

2.1.2 Étude sur les huiles de grignons d'olive présentant des paramètres hors norme

Le Secrétariat exécutif (SE) du COI a lancé une étude sur les huiles de grignons d'olive (brutes et raffinées) en 2024. Tous les pays producteurs d'olives, Membres et non-membres du COI, ont été invités à soumettre des données et des échantillons à analyser afin de traiter la question des paramètres non conformes. L'étude est programmée pour une durée de trois ans, conformément au protocole établi.

2.2. Travaux du groupe d'experts chimistes

Le groupe d'experts chimistes du COI, qui se réunit deux fois par an, est composé de représentants des administrations publiques (ministères, autorités compétentes, laboratoires...) des pays membres du COI. Il dirige et coordonne des discussions reposant sur des preuves scientifiques concernant les mises à jour potentielles des normes ou des méthodes du COI. Une journée de réunion est consacrée exclusivement aux représentants du secteur privé et de l'industrie oléicole, ainsi qu'aux représentants de pays non-membres du COI, tels que l'Australie, le Canada et les États-Unis.

2.2.1. Étude sur les pyrophéophytines (PPP) et les diglycérides (DAG)

Lors de la 28e session du CCFO, il a été convenu de créer un GTe chargé de recueillir et de soumettre des données et des informations scientifiques sur l'huile d'olive, sous la présidence de l'Italie et la vice-présidence de l'Australie, du Canada, de l'Arabie saoudite et des États-Unis.

Afin de compléter les travaux de ce GTe, le COI a également créé un GTe chargé d'étudier la question des PPP et des DAG. Le SE du COI a élaboré un questionnaire qui a été envoyé à tous les pays membres producteurs et non-membres du COI. Ces pays ont été invités à soumettre au COI avant le 30 avril 2024 des échantillons et des données sur les PPP et les DAG. Le COI a alors envoyé un rapport scientifique au président du GTe du CCFO expliquant les raisons pour lesquelles ces deux paramètres ne sont pas inclus dans la Norme commerciale du COI.

Le COI avait déjà envoyé un rapport détaillé sur les PPP et les DAG au Codex Alimentarius en 2020. Dès 2006, les PPP et les DAG ainsi que leurs méthodes d'analyse ont été discutés lors des réunions des experts du COI qui avaient décidé, à l'issue d'analyses approfondies et de discussions scientifiques, que ces paramètres ne devaient pas être inclus dans la Norme commerciale du COI.

2.2.2. Suivi du groupe de travail électronique du COI

Les travaux du GTe du COI ont été poursuivis et ont porté notamment sur la révision des méthodes d'analyse et de leur nomenclature, les composés phénoliques, la détection des chlorophylles cuivriques, les solvants halogénés, la révision de la méthode de détermination de l'indice de peroxyde, la révision des propositions du CCMAS, la révision de la Norme commerciale du COI, les contaminants, etc.

2.2.3. Essais interlaboratoires

Le COI a organisé deux essais interlaboratoires, auquel les laboratoires agréés par le COI ont participé activement, afin de valider deux nouvelles méthodes d'analyse :

- Méthode de détermination de la composition et de la teneur en stérols, dialcools triterpéniques et alcools aliphatiques par chromatographie en phase gazeuse sur colonne capillaire.
- Méthode de détermination des composés volatils dans l'huile d'olive vierge.

2.2.4. Coordination avec d'autres organisations internationals

- Collaboration avec le Codex Alimentarius

Reconnaissant l'importance de la collaboration entre les organisations internationales poursuivant des objectifs similaires et la nécessité cruciale d'harmoniser les normes internationales, une session spéciale de la réunion des experts chimistes est consacrée aux travaux en cours du Codex Alimentarius. Ce point de l'ordre du jour comprend des mises à jour du CCFO, du CCMAS et de la Commission du Codex Alimentarius. Il est présenté conjointement par le représentant du Secrétariat du Codex Alimentarius et le président du GTe du CCFO.

Le COI joue un rôle actif dans les travaux du Codex Alimentarius, en soumettant des commentaires scientifiques à l'appui de la révision de la Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive (CODEX STAN 33-1981). Le COI plaide également en faveur de l'inclusion de ses propres méthodes d'analyse, élaborées sur la base de recherches scientifiques rigoureuses, qui sont largement utilisées par les laboratoires spécialisés dans l'analyse de l'huile sur les cinq continents. Ces méthodes sont accessibles

gratuitement, ce qui permet leur utilisation par les laboratoires du monde entier, indépendamment de leur situation géographique ou de leurs contraintes en matière de ressources.

Depuis plus de 60 ans, le COI coopère étroitement avec le Codex Alimentarius pour l'identification et l'étude de marqueurs chimiques spécifiques, tels que l'acide linolénique, le delta-7-stigmasténol et le campestérol, qui ont depuis été inclus dans la norme CODEX STAN 33-1981. En tant qu'organisation de référence dans le domaine de l'huile d'olive, le COI a mené des discussions scientifiques et coordonné le recueil de données auprès de ses pays membres et d'autres pays producteurs.

En 2020, le COI a créé cinq GTe chargés de fournir des rapports scientifiques au Codex Alimentarius dans les domaines spécifiques suivants :

- Composition en acides gras
- Médiane du défaut prédominant
- Catégorie « huile d'olive vierge courante »
- Esters éthyliques
- 1,2-diacylglycérols (DAG) et pyrophéophytines (PPP)

- Collaboration avec l'Organisation internationale de normalisation (ISO)

Les réunions des experts chimistes du COI examinent également les travaux en cours du sous-comité TC34 SC11 de l'ISO sur les graisses et huiles animales et végétales. Le COI collabore étroitemetn avec l'ISO depuis 2008. L'ISO adopte en effet des méthodes du COI par le biais de sa procédure *fast track* afin d'assurer l'harmonisation des méthodes et des normes internationales.

- Collaboration avec d'autres organisations

Le COI suit en permanence les travaux de l'Organisation mondiale des douanes (OMD) et d'autres entités internationales afin d'assurer l'harmonisation des normes et d'éviter les obstacles au commerce international.

2.3. Groupe sur l'évaluation organoleptique de l'huile d'olive vierge

La méthode d'évaluation organoleptique de l'huile d'olive vierge et les normes et lignes directrices qui l'accompagnent sont révisées en permanence. Des révisions ont été adoptées récemment afin d'améliorer l'harmonisation des jurys et la formation des experts. Plusieurs GTe travaillent sur différents sujets, notamment l'accréditation, les matériels de référence, les statistiques, les essais interlaboratoires, les huiles *borderline*, les huiles d'olive produites à partir de différentes variétés internationales, l'étude de l'origine de l'odeur gaz dans les huiles d'olive, la révision des documents relatifs à la méthode d'évaluation organoleptique, l'élaboration de lignes directrices pour la dégustation hédonique des huiles d'olive vierge extra destinées aux consommateurs dans les secteurs de la restauration, de l'hôtellerie et de l'enseignement culinaire, les composés volatils, les concours Mario Solinas à la qualité (hémisphères Nord et Sud), les règles de parrainage pour les concours nationaux organisés par les autorités compétentes et le comité d'organisation de l'atelier d'harmonisation des jurys de dégustation agréés par le COI.

Le COI rappelle l'importance de l'harmonisation des normes internationales pour améliorer la qualité et l'authenticité des produits, faciliter le commerce international et protéger les consommateurs. Il souligne également que tout changement normatif doit reposer sur des preuves scientifiques, à partir de données vérifiées et d¡échantillons analysés, et tenir compte de l'ensemble des pays producteurs à l'échelle mondiale.